Deutscher Bundestag
11. Wahlperiode

Drucksache 11/976

16. 10. 1987

Sachgebiet 7842

Beschlußempfehlung und Bericht

des Ausschusses für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit (13. Ausschuß)

zu der Unterrichtung durch die Bundesregierung
— Drucksache 11/138 Nr. 3.138 —

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Eiprodukten
— KOM(87) 46 endg. —
»EG-Dok. Nr. 4823/87«

A. Problem

Der Richtlinienvorschlag dient dem vorbeugenden Verbraucherschutz vor der Verwendung verdorbener, bebrüteter, verschmutzter oder sonst ungeeigneter Eier zur Herstellung von Eiprodukten.

B. Lösung

Regelungen insbesondere für die allgemeine und spezielle Herstellungshygiene bei Eiprodukten sowie der Anforderungen an deren mikrobielle und rückstandsmäßige Beschaffenheit.

Der federführende Ausschuß empfiehlt dem Deutschen Bundestag, in einer Entschließung den Kommissionsvorschlag zu begrüßen und auf eine baldige Verabschiedung zu drängen. Einige mit besonderem Nachdruck anzustrebende und zum Teil über den Kommissionsvorschlag hinausgehende Regelungen sollen in Anlehnung an die entsprechende Stellungnahme des Bundesrates ausdrücklich hervorgehoben werden.

Mehrheitsbeschluß im Ausschuß bei einigen Stimmenthaltungen

C. Alternativen

Die Fraktion DIE GRÜNEN im federführenden Ausschuß empfiehlt eine Regelung, nach der nur frische Eier zur Lebensmittelzubereitung verwandt werden dürfen.

D. Kosten

keine

Beschlußempfehlung

Der Bundestag wolle beschließen:

1. Der Deutsche Bundestag begrüßt den anliegenden Richtlinien-Vorschlag. Eine solche Gemeinschaftsregelung ist dringend notwendig; sie sollte mit Nachdruck vorangebracht werden. Die Bundesregierung sollte sich insbesondere für eine Verabschiedung der Richtlinie unter deutschem Vorsitz im ersten Halbjahr 1988 einsetzen. Die Beratungen der Richtlinie sollten Priorität haben.

2. Der Deutsche Bundestag fordert die Bundesregierung in Übereinstimmung mit der Stellungnahme des Bundesrates in seinem Beschluß vom 26. Juni 1987 (BR-Drucksache 87/87) auf, mit Nachdruck darauf hinzuwirken, daß

   — die Richtlinie nicht nur auf den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Eiprodukten Anwendung findet, sondern im Hinblick auf die Probleme der Überwachung und die Möglichkeiten mißbräuchlicher Handlungen auch auf den Handel innerhalb der Mitgliedstaaten,

   — die Genehmigung für die Vorbehandlung von Eiprodukten zu Lebensmittelzwecken im Vergleich zu den für Eiprodukte geltenden nationalen Rechtsvorschriften von erhöhten hygienischen Anforderungen abhängig gemacht wird,

   — es bei der Genehmigung der Vorbehandlung von Eiprodukten zu Lebensmittelzwecken verboten wird, in solchen Betrieben „Industrieeier" vorzubehandeln, selbst wenn eine innerbetriebliche Trennung der Produktion gegeben sein sollte; auf diese Weise sollen Lebensmittelbetriebe und „Spezialbetriebe" scharf voneinander getrennt werden,

   — im Interesse eines wirksamen Verbraucherschutzes Toleranzgrenzen für die in Artikel 5 aufgeführten Stoffe unmittelbar in die Richtlinie aufgenommen werden und daß dabei die für Eier festgesetzten Toleranzgrenzen sowohl für Eier gelten müssen, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind wie auch für solche Eier, die zur Herstellung von Eiprodukten bestimmt sind.

3. Im übrigen schließt sich der Deutsche Bundestag der Stellungnahme des Bundesrates an.

Bonn, den 14. Oktober 1987

Der Ausschuß für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit

Frau Wilms-Kegel	**Frau Dr. Götte**
Vorsitzende	Berichterstatterin

Anlage

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Eiprodukten

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Für das reibungslose Funktionieren des Gemeinsamen Marktes, insbesondere der gemeinsamen Marktorganisation für Eier gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2771/75 des Rates[1]), zuletzt geändert durch die Verordnung 3768/85[2]) und der gemeinsamen Handelsregelung für Eieralbumin und Milchalbumin gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2783/75 des Rates[3]), ist es von großer Bedeutung, daß die Vermarktung von Eiprodukten nicht mehr durch unterschiedliche Gesundheitsvorschriften der Mitgliedstaaten in diesem Bereich behindert wird. Durch eine Harmonisierung dieser Vorschriften wird für eine einheitlichere Herstellungsweise und gleiche Wettbewerbsbedingungen gesorgt sowie dem Verbraucher ein Qualitätserzeugnis garantiert.

Bei der Vermarktung stehen bestimmte Eiprodukte, die nicht unter Anhang II des Vertrages fallen, in engem Zusammenhang mit Eiprodukten, die der gemeinsamen Marktorganisation unterliegen. Insofern sollte sich die Beseitigung von Wettbewerbsverzerrungen auf sämtliche Eiprodukte erstrecken.

Zur Harmonisierung ist es erforderlich, Gesundheitsvorschriften für die Erzeugung, Lagerung und Beförderung der Eiprodukte zu erlassen und insbesondere die Zulassung der Betriebe zu regeln.

Ferner müssen die Gesundheitsanforderungen an die Eiprodukte festgelegt werden.

Die genannten Vorschriften haben in gleicher Weise für den innergemeinschaftlichen Handel und den Handel innerhalb der Mitgliedstaaten zu gelten.

Der Hersteller hat grundsätzlich dafür zu sorgen, daß die Eiprodukte den Gesundheitsvorschriften dieser Richtlinie entsprechen. Die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten haben die Einhaltung der genannten Vorschriften durch den Hersteller zu überwachen. Die Überwachungsmodalitäten müssen den Notwendigkeiten des Binnenmarktes gerecht werden.

Zum Nachweis schädlicher Rückstände für die menschliche Gesundheit sind Stichprobenkontrollen durchzuführen.

Die einheitliche Anwendung der Vorschriften dieser Richtlinie in allen Mitgliedstaaten ist auf Gemeinschaftsebene zu überwachen.

Im innergemeinschaftlichen Handel sollte es dem Absender, dem Empfänger oder ihrem Bevollmächtigten ermöglicht werden, im Streitfall mit den zuständigen Behörden des Bestimmungslandes das Gutachten eines Sachverständigen einzuholen.

In einem Drittland hergestellte Eiprodukte, die innerhalb der Gemeinschaft vermarktet werden sollen, dürfen nicht günstiger behandelt werden, als in dieser Richtlinie vorgesehen ist. Die Betriebe der Drittländer sind nach einem Gemeinschaftsverfahren zu kontrollieren.

Die Kommission sollte bestimmte Durchführungsbestimmungen zu dieser Richtlinie erlassen. Daher sollten für den Ständigen Veterinärausschuß verschiedene Verfahren enger und wirksamer Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten festgelegt werden —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Diese Richtlinie enthält Gesundheitsvorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Eiprodukten, die für die Weiterverarbeitung zu Nahrungsmitteln bestimmt sind.

---

1) ABl. Nr. L 282 vom 1. November 1975, S. 49
2) ABl. Nr. L 362 vom 31. Dezember 1985, S. 8
3) ABl. Nr. L 282 vom 1. November 1975, S. 104

Zugeleitet mit Schreiben des Chefs des Bundeskanzleramtes — 121 — 680 70 — E — Ge 118/87 — vom 13. März 1987.

Artikel 2

Im Sinne dieser Richtlinie bedeutet:

1. Eiprodukte: für den menschlichen Verzehr bestimmte ganze Eier sowie Eidotter, Eiweiß oder deren Mischung, von Hühnern, Enten, Gänsen, Truthühnern, Perlhühnern oder Wachteln stammend, nach Entfernung von Schalen und Membranen; andere Nahrungsmittel oder Zusätze können beigegeben werden, sofern die so hergestellten Eiprodukte mindestens 50% natürliche Eibestandteile enthalten; die Eiprodukte können flüssig, konzentriert, getrocknet, kristallisiert, gefroren oder tiefgefroren sein;

2. Erzeuger: Erzeuger von Eiern für den menschlichen Verzehr;

3. Packstelle: Einrichtung im Sinne von Artikel 1 Ziffer 7 der Verordnung (EWG) Nr. 2772/75 des Rates vom 29. Oktober 1975 über Vermarktungsnormen für Eier [1]);

4. Betrieb: zugelassener Betrieb, in dem die Eiprodukte gewonnen werden;

5. Behandlung: Wärmebehandlung der Eiprodukte;

6. Knickeier: Eier mit vollständigen Schalen und unversehrten Membranen;

7. Brucheier: Eier mit beschädigten Schalen wie Membranen und hierdurch freigelegtem Eiinhalt;

8. Partie: Menge der Eiprodukte, die unter den gleichen Bedingungen hergestellt und insbesondere in einem einzigen zusammenhängenden Arbeitsgang behandelt wird;

9. Sendung: Menge der Eiprodukte, die zur Weiterverarbeitung in der Nahrungsmittelindustrie zum selben Zeitpunkt an denselben Bestimmungsort verbracht werden soll;

10. Herkunftsland: Mitgliedstaat, von dem aus die Eiprodukte in einen anderen Mitgliedstaat versandt werden;

11. Bestimmungsland: Mitgliedstaat, in den die Eiprodukte aus einem anderen Mitgliedstaat versandt werden;

12. Abfüllen: Abfüllen der Eiprodukte in Behältnisse;

13. Zuständige Behörde: Veterinärbehörde oder entsprechende andere Stelle, der von dem betreffenden Mitgliedstaat die Überwachung der Einhaltung dieser Richtlinie übertragen wurde.

14. Vermarktung: In Verkehrbringen der Eiprodukte im Sinne von Artikel 1 Nummer 5 der Verordnung (EWG) Nr. 2772/75.

---

[1]) ABl. Nr. L 282 vom 1. November 1975, S. 56

Artikel 3

1. Jeder Mitgliedstaat hat dafür zu sorgen, daß nur solche Eiprodukte hergestellt werden, die folgenden allgemeinen Bedingungen entsprechen:

   Die Eiprodukte müssen

   a) in einem Betrieb hergestellt worden sein, der gemäß Artikel 6 Absätze 1 und 2 sowie der Kapitel I und II des Anhangs zugelassen wurde, und die Anforderungen dieser Richtlinie, insbesondere des Artikels 5, erfüllen;

   b) unter befriedigenden hygienischen Bedingungen gemäß den Kapiteln III und V des Anhangs aus Eiern hergestellt worden sein, die die Anforderungen des Kapitels IV des Anhangs erfüllen;

   c) einer Behandlung gemäß Kapitel V Ziffer 7 des Anhangs unterzogen worden sein; jedoch

      — können andere Behandlungen mit vergleichbarer Wirkung nach dem Verfahren des Artikels 14 zugelassen werden;

      — kann die zuständige Behörde der Mitgliedstaaten, wenn dies aus technologischen Gründen im Zusammenhang mit den aus den Eiprodukten herzustellenden Nahrungsmitteln erforderlich ist, von der Verpflichtung zur Behandlung absehen; in diesem Fall sind die Eiprodukte so bald wie möglich in dem betreffenden Mitgliedstaat zu verarbeiten;

      — kann die zuständige Behörde von der Verpflichtung zur Behandlung absehen, wenn die Eiprodukte im Betrieb ihrer Gewinnung unverzüglich zu anderen Nahrungsmitteln weiterverarbeitet werden.

   d) die in Kapitel VI des Anhangs festgelegten Anforderungen an das Endprodukt erfüllen;

   e) gemäß Kapitel VII des Anhangs einer Gesundheitskontrolle unterzogen worden sein;

   f) nach Kapitel VIII des Anhangs in angemessener Weise in ein Behältnis abgefüllt sein;

   g) nach Kapiteln IX und X des Anhangs in hygienisch einwandfreier Weise gelagert und befördert werden;

   h) mit der Genußtauglichkeitskennzeichnung nach Kapitel XI des Anhangs versehen sein.

Artikel 4

Die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten haben dafür zu sorgen, daß der Hersteller von Eiprodukten alle erforderlichen Maßnahmen trifft, um den Vorschriften dieser Richtlinie nachzukommen.

Sie gewährleisten insbesondere, daß

— Proben für eine Laboruntersuchung entnommen werden, um die Einhaltung der in Kapitel VI des

Anhangs festgelegten Anforderungen an das Endprodukt zu überprüfen;

— die Temperaturen, bei denen die Eiprodukte befördert und eingelagert werden müssen, sowie der Zeitraum, in dem so ihre Konservierung gewährleistet ist, festgelegt werden;

— die Ergebnisse der verschiedenen Verarbeitungskontrollen aufgezeichnet und zur Vorlage an die zuständige Behörde zwei Jahre lang aufbewahrt werden;

— jede Partie mit einer Partienummer versehen wird, anhand deren Datum und Uhrzeit der Erzeugung und insbesondere der Behandlung festzustellen sind; diese Partienummer muß im Wärmeprotokoll des Behandlungsverfahrens und in der Genußtauglichkeitskennzeichnung nach Kapitel XI angegeben sein.

Artikel 5

1. Die Mitgliedstaaten gewährleisten, daß an Eiern und Eiprodukten Stichprobenkontrollen durchgeführt werden, um alle Rückstände von Stoffen mit pharmakologischer oder hormonaler Wirkung sowie von Antibiotika, Schädlingsbekämpfungsmitteln, Reinigungsmitteln und anderen Stoffen, die schädlich sind oder den Genuß der Eiprodukte für die menschliche Gesundheit gefährlich oder schädlich machen könnten, nachzuweisen, soweit diese Rückstände die zulässigen Toleranzgrenzen gemäß Absatz 4 überschreiten.

2. Falls die untersuchten Eiprodukte Spuren von Rückständen zeigen, die die zulässigen Toleranzen überschreiten, müssen sie von der Vermarktung ausgeschlossen werden;

3. Die Untersuchungen auf Rückstände müssen nach erprobten, wissenschaftlich anerkannten Methoden durchgeführt werden;

4. Nach dem Verfahren des Artikels 14 legt die Kommission folgendes fest:

— die ausführlichen Vorschriften für die Kontrollen,

— die für die Rückstände zulässigen Toleranzgrenzen,

— die Häufigkeit der Probenahmen.

5. Nach dem Verfahren des Artikels 15 legt die Kommission folgendes fest:

— die Bezugsmethoden zur Beurteilung der Ergebnisse der Untersuchungen auf Rückstände,

— das Verzeichnis der Referenzlaboratorien in der Gemeinschaft.

Artikel 6

1. Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der Betriebe auf, die er zugelassen hat und denen eine Veterinärkontrollnummer erteilt wurde. Er übermittelt dieses Verzeichnis den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission.

2. Die Inspektion und Überwachung der zugelassenen Betriebe erfolgt regelmäßig unter der Verantwortung der zuständigen Behörde, die jederzeit freien Zugang zu allen Teilen des jeweiligen Betriebs haben muß, um sich von der Einhaltung dieser Richtlinie vergewissern zu können. Zeigen diese Inspektionen, daß nicht alle Anforderungen dieser Richtlinie erfüllt sind, so trifft die zuständige Behörde geeignete Maßnahmen.

Artikel 7

1. Die Sachverständigen der Kommission und der Mitgliedstaaten können, soweit dies für die einheitliche Anwendung dieser Richtlinie erforderlich ist, Kontrollen an Ort und Stelle durchführen und dabei überprüfen, ob sich die zugelassenen Betriebe tatsächlich an die Vorschriften dieser Richtlinie, insbesondere des Anhangs, halten. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über das Ergebnis der durchgeführten Kontrollen.

Der Mitgliedstaat, auf dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle vorgenommen wird, gewährt den Sachverständigen bei der Erfüllung ihrer Aufgaben jede erforderliche Unterstützung.

Die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 14 erlassen.

2. Der jeweilige Mitgliedstaat trifft alle erforderlichen Maßnahmen, um dem Ergebnis der in Absatz 1 genannten Kontrolle Rechnung zu tragen. Unterbleiben solche Maßnahmen, so kann die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 13 die Vermarktung der Eiprodukte aus dem Betrieb, der die Anforderungen dieser Richtlinie nicht mehr erfüllt, untersagen.

Artikel 8

1. Unbeschadet der Artikel 6 und 7 kann im innergemeinschaftlichen Handel mit Eiprodukten das Bestimmungsland bei schwerwiegendem Verdacht auf Unregelmäßigkeiten nicht diskriminierende Kontrollen durchführen, um zu überprüfen, ob eine Sendung von Eiprodukten den Vorschriften dieser Richtlinie entspricht.

2. Die in Absatz 1 genannten Kontrollen werden am Bestimmungsort oder einem anderen geeigneten Ort durchgeführt, sofern dessen Wahl die Weiterleitung der Waren nicht mehr als notwendig behindert. Die Kontrollen können nicht anläßlich oder aufgrund des Überschreitens von Binnengrenzen der Gemeinschaft durchgeführt werden.

Die Kontrollen dürfen nicht zu übermäßigen Verzögerungen bei der Vermarktung der Eiprodukte oder zu Verzögerungen führen, durch die die Qualität der Waren beeinträchtigt werden könnte.

3. Wird bei einer Kontrolle nach den Absätzen 1 und 2 festgestellt, daß die Eiprodukte dieser Richtlinie nicht entsprechen, so kann die zuständige Behörde dem Absender, dem Empfänger oder ihren Bevollmächtigten die Wahl lassen, ob die Sendung aus dem Handel genommen und einer erneuten Behandlung unterzogen oder aber einer anderen Verwendung zugeführt werden soll, sofern dem keine gesundheitlichen Bedenken entgegenstehen; ansonsten werden die Eiprodukte gegebenenfalls beseitigt. In jedem Fall sind von der zuständigen Behörde Sicherheitsmaßnahmen zu treffen, um die mißbräuchliche Verwendung solcher Eiprodukte zu verhindern.

4. a) Entscheidungen dieser Art sind dem Absender, dem Empfänger oder ihren Bevollmächtigten mitzuteilen und zu begründen. Auf Antrag müssen diese mit Gründen versehenen Entscheidungen unverzüglich schriftlich mitgeteilt werden; ihnen muß eine Belehrung darüber beigefügt sein, welche Rechtsmittel oder Rechtsbehelfe das geltende Recht vorsieht, und in welcher Form und innerhalb welcher Frist sie eingelegt werden müssen. Die dem Absender, dem Empfänger oder ihren Bevollmächtigten zur Verfügung stehenden Rechtsmittel oder Rechtsbehelfe bleiben von dieser Richtlinie unberührt.

   b) Entscheidungen, die auf einer besonders schwerwiegenden Gefährdung der menschlichen Gesundheit beruhen, sind unverzüglich der Kommission oder gegebenenfalls der zuständigen Behörde des Herkunftslandes mitzuteilen.

   c) Im Anschluß an diese Mitteilung können nach dem Verfahren des Artikels 13 geeignete Maßnahmen getroffen werden, um insbesondere die in den anderen Mitgliedstaaten bezüglich der betreffenden Eiprodukte getroffenen Maßnahmen aufeinander abzustimmen.

5. Jeder Mitgliedstaat räumt den Absendern von Eiprodukten, die aufgrund einer Kontrolle nach Absatz 1 nicht vermarktet werden dürfen, das Recht ein, das Gutachten eines Sachverständigen einzuholen.

   Der Sachverständige muß die Staatsangehörigkeit eines anderen Mitgliedstaats als des Herkunftslandes oder des Bestimmungslandes besitzen.

   Die Kommission stellt auf Vorschlag der Mitgliedstaaten eine Liste derjenigen Sachverständigen auf, die mit der Erstellung derartiger Gutachten betraut werden können. Sie erläßt nach dem Verfahren des Artikels 14 die Durchführungsvorschriften zu diesem Absatz.

Artikel 9

Gelangt ein Mitgliedstaat aufgrund einer Kontrolle gemäß Artikel 8 zu der Überzeugung, daß die Vorschriften dieser Richtlinie von dem Betrieb eines anderen Mitgliedstaats nicht mehr eingehalten werden, so unterrichtet er hiervon die zuständige Zentralbehörde des betreffenden Staates. Diese trifft alle erforderlichen Maßnahmen und setzt die zuständige Zentralbehörde des erstgenannten Mitgliedstaats von den getroffenen Entscheidungen sowie deren Begründung in Kenntnis.

Befürchtet der erstere Mitgliedstaat, daß die genannten Maßnahmen nicht getroffen worden sind oder nicht ausreichen, so bemühen sich beide Mitgliedstaaten gemeinsam um Möglichkeiten der Abhilfe, gegebenenfalls durch einen Besuch an Ort und Stelle.

Die betreffenden Mitgliedstaaten setzen die Kommission von den Streitfällen und ihrer Beilegung in Kenntnis.

Können sich die beteiligten Mitgliedstaaten nicht einigen, so schaltet einer von diesen innerhalb angemessener Frist die Kommission ein, die einen oder mehrere Sachverständige mit einem Gutachten beauftragt.

Bis zu vorgenanntem Gutachten verstärkt das Herkunftsland die Untersuchungen der Eiprodukte, die aus dem betreffenden Betrieb stammen. Auf Antrag des Bestimmungslandes entsendet die Kommission unverzüglich einen Sachverständigen in diesen Betrieb, um geeignete vorläufige Schutzmaßnahmen vorzuschlagen.

Aufgrund des in Absatz 4 genannten Gutachtens oder der Kontrolle gemäß Artikel 7 Absatz 1 können die Mitgliedstaaten nach dem Verfahren des Artikels 13 ermächtigt werden, vorübergehend das Verbringen von Eiprodukten, die aus dem betreffenden Betrieb stammen, in ihr Hoheitsgebiet zu untersagen.

Die genannte Ermächtigung kann aufgrund eines neuen Gutachtens eines oder mehrerer Sachverständiger nach dem Verfahren des Artikels 13 widerrufen werden.

Die Sachverständigen müssen die Staatsangehörigkeit eines anderen als der am Streitfall beteiligten Mitgliedstaaten besitzen.

Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 14 erlassen.

Artikel 10

Änderungen an den Anhängen dieser Richtlinie werden nach dem Verfahren des Artikels 14 beschlossen.

Artikel 11

1. Die einzelstaatlichen Vorschriften über die Einfuhr von Eiprodukten aus Drittländern dürfen nicht günstiger sein als die Bestimmungen im innergemeinschaftlichen Handel.

2. In diesem Zusammenhang führen Sachverständige der Mitgliedstaaten und der Kommission Kontrollen an Ort und Stelle durch. Die für die Kontrollen zuständigen Sachverständigen der Mitgliedstaaten werden von der Kommission auf Vorschlag der Mitgliedstaaten benannt. Die Kontrollen werden im Namen und für Rechnung der Gemeinschaft durchgeführt.
3. Nach dem Verfahren des Artikels 15 wird ein Verzeichnis der Betriebe erstellt, die die Bedingungen des Anhangs erfüllen.
4. Die den Erzeugnissen bei der Einfuhr beiliegende Genußtauglichkeitsbescheinigung sowie Aussehen und Beschaffenheit der Genußtauglichkeitskennzeichnung werden nach dem Verfahren des Artikels 14 festgelegt.

Artikel 12

Unbeschadet der geltenden Gemeinschaftsvorschriften über die für die Verwendung in Nahrungsmitteln zugelassenen Zusätze unterliegt die Verwendung von Zusätzen in Eiprodukten weiterhin den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften und Durchführungsbestimmungen.

Artikel 13

1. Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats unverzüglich den durch Ratsbeschluß vom 15. Oktober 1968 eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß, nachstehend „Ausschuß" genannt.
2. Die Stimmen der Mitgliedstaaten in diesem Ausschuß werden nach Artikel 148 Abs. 2 des Vertrages gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.
3. Der Vertreter der Kommission unterbreitet einen Entwurf der zu ergreifenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt binnen zwei Tagen zu diesen Maßnahmen Stellung. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von 54 Stimmen zustande.
4. Die Kommission erläßt die Maßnahmen und wendet sie sofort an, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen. Entsprechen sie der Stellungnahme des Ausschusses nicht oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat alsbald die zu treffenden Maßnahmen vor. Der Rat erläßt die Maßnahmen mit qualifizierter Mehrheit.

   Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von 15 Werktagen nach Unterbreitung des Vorschlags keine Maßnahmen getroffen, so erläßt die Kommission die vorgeschlagenen Maßnahmen und wendet sie sofort an.

Artikel 14

1. Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats unverzüglich den Ausschuß.
2. Die Stimmen der Mitgliedstaaten in diesem Ausschuß werden nach Artikel 148 Abs. 2 des Vertrages gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.
3. Der Vertreter der Kommission unterbreitet einen Entwurf der zu ergreifenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesen Maßnahmen binnen einer Frist Stellung, die der Vorsitzende je nach Dringlichkeit der zu prüfenden Frage festlegt. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von 54 Stimmen zustande.
4. Die Kommission erläßt die Maßnahmen und wendet sie sofort an, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen. Entsprechen sie der Stellungnahme des Ausschusses nicht oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat alsbald die zu treffenden Maßnahmen vor. Der Rat erläßt die Maßnahmen mit qualifizierter Mehrheit.

   Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten nach Unterbreitung des Vorschlags keine Maßnahmen getroffen, so erläßt die Kommission die vorgeschlagenen Maßnahmen und wendet sie sofort an.

Artikel 15

Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so berät der Ausschuß aufgrund der von der Kommission unterbreiteten Anträge auf Abgabe einer Stellungnahme. Die Kommission, die um Abgabe der Stellungnahme des Ausschusses nachsucht, kann die Frist festsetzen, innerhalb deren die Stellungnahme abzugeben ist.

Am Schluß der Beratungen des Ausschusses findet keine Abstimmung statt. Jedes Ausschußmitglied kann jedoch verlangen, daß sein Standpunkt im Protokoll festgehalten wird.

Artikel 16

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens bis zum 1. Januar 1988 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Artikel 17

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 9. Februar 1987

Im Namen des Rates

Anhang

KAPITEL I

Allgemeine Bedingungen für die Zulassung der Betriebe

Die Betriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. In den Räumen, in denen die Eiprodukte hergestellt oder gelagert werden:
   a) Fußböden aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Flüssigkeiten leicht ablaufen können;
   b) glatte, feste, undurchlässige Wände, die in den Räumen, in denen die Eiprodukte bearbeitet werden, bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern mit einem hellen, abwaschbaren Belag oder Anstrich versehen sind; Ecken und Kanten auf Bodenhöhe müssen so beschaffen sein, daß sie leicht zu reinigen sind;
   c) Türen aus verschleiß- und korrosionsbeständigem Material; Holztüren müssen beidseitig eine glatte, undurchlässige Verkleidung aufweisen;
   d) Decken, die leicht zu reinigen und so gebaut und ausgeführt sind, daß sie die Ansammlung von Schmutz, die Schimmelbildung, das mögliche Abblättern der Farbe und die Kondensierung von Wasserdampf verhindern;
   e) ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung;
   f) ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung;
   g) in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser. Die entsprechenden Hähne dürfen sich nicht von Hand bedienen lassen. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes bzw. auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerfhandtüchern ausgestattet sein;
2. eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschbaren Wänden, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben; die Waschgelegenheiten müssen fließendes warmes und kaltes bzw. auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Hände sowie Wegwerfhandtüchern ausgestattet sein; die entsprechenden Hähne dürfen sich nicht von Hand bedienen lassen. Waschgelegenheiten dieser Art müssen in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletten vorhanden sein;
3. besondere Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Behältnisse und Tanks; diese Standplätze und Einrichtungen sind jedoch nicht erforderlich, falls vorgeschrieben ist, daß das Reinigen und Desinfizieren der Behältnisse und Tanks in anderen Anlagen in der Nähe des Betriebs durchgeführt wird;
4. eine Anlage zur Wasserversorgung, die ausschließlich Trinkwasser gemäß der Richtlinie 80/778/EWG (1) des Rates vom 15. Juli 1980 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch[1]) liefert;

   Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zu Kühlzwecken in Kühleinrichtungen ist jedoch Wasser zulässig, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt; in diesem Fall dürfen die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und muß eine Kontamination der Eiprodukte ausgeschlossen sein. Der Wasserdampf ebenso wie das betreffende Wasser dürfen weder mit den Eiprodukten in unmittelbare Berührung kommen noch zum Reinigen und Desinfizieren von Behältnissen, Anlagen und Arbeitsgerät, die mit den Eiprodukten in Berührung kommen, verwendet werden. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;
5. geeignete Vorkehrungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten und Nagetiere usw.);
6. Geräte, Leitungen und Gegenstände, die mit den Eiprodukten in Berührung kommen, bzw. ihre Oberflächen müssen aus Material bestehen, das glatt, korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist und das an die Eiprodukte keine Stoffe in einer Menge abgibt, die die menschliche Gesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Eiprodukte verändern oder ihre organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen kann.

KAPITEL II

Besondere Bedingungen für die Zulassung der Betriebe

Über die allgemeinen Bedingungen des Kapitels I hinaus müssen die Betriebe mindestens über folgendes verfügen:

1. Geeignete und ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der Eier und der fertigen Eiprodukte, erforderlichenfalls ausgestattet mit Kühlanlagen, die eine angemessene Temperatur der Eier und der Eiprodukte gewährleisten; die Einrichtungen für die Kühllagerung müssen mit einem Registrierthermometer bzw. -fernthermometer ausgerüstet sein;

[1]) ABl. Nr. L 229 vom 30. August 1980, S. 11

2. Einrichtungen zum Waschen und Desinfizieren verschmutzter Eier; nach dem Verfahren des Artikels 14 ist ein Verzeichnis der Erzeugnisse aufzustellen, mit denen die Desinfektion durchgeführt werden darf;
3. erforderlichenfalls geeignete Geräte zum Durchleuchten der Eier;
4. einen Raum mit hygienisch einwandfreien Vorrichtungen zum Aufbrechen der Eier, zur Gewinnung des Eiinhalts und für die weiteren Arbeitsvorgänge;
5. geeignete Anlagen zur innerbetrieblichen Beförderung des Eiinhalts;
6. in den in dieser Richtlinie genannten Fällen von der zuständigen Behörde zugelassene Anlagen für die Behandlung der Eiprodukte, die mindestens ausgestattet sind mit
   a) einer automatischen Temperaturkontrolle und
   b) einem Registrierthermometer;
7. einen Raum für die Lagerung von Zutaten;
8. bei der Abfüllung in Einwegbehältnisse einen gesonderten Platz für deren Lagerung sowie für die Lagerung der Ausgangsmaterialien zur Herstellung dieser Behältnisse;

   bei der Abfüllung in Mehrwegbehältnisse einen gesonderten Platz für deren Lagerung sowie eine Einrichtung für die mechanische Reinigung und Desinfektion dieser Behältnisse;
9. Vorkehrungen für das sofortige Entfernen und die getrennte Lagerung der leeren Eierschalen sowie von Eiern und Eiprodukten, die für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind;
10. geeignete Anlagen zum Verpacken der Eiprodukte;
11. der Betrieb muß über ein eigenes Labor verfügen oder sich die Dienstleistungen eines Labors sichern, das mit den erforderlichen Geräten und Einrichtungen ausgestattet ist, um die in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Untersuchungen der Grunderzeugnisse und Eiprodukte vornehmen zu können;
12. erforderlichenfalls Anlagen zum Auftauen gefrorener Eiprodukte, die in einem zugelassenen Betrieb behandelt und weiteren Arbeitsvorgängen unterzogen werden sollen.

KAPITEL III

Hygienevorschriften für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in den Betrieben

Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig einwandfrei sauber sein.

1. Personen, die Eier und Eiprodukte behandeln oder mit ihnen umgehen, haben insbesondere saubere Arbeitskleidung und Kopfbedeckung zu tragen; sie müssen saubere Hände haben; in den Arbeits- und Lagerräumen für Eier und Eierprodukte darf kein Tabak verwendet, nicht gegessen, nicht gespuckt und nicht gekaut werden;
2. Tiere sind von dem Betrieb fernzuhalten; Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen;
3. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Arbeit mit Eiprodukten verwendet werden, sind sauber und in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Laufe eines Arbeitstages, am Ende der Tagesarbeit sowie bei Verunreinigung vor der Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren; geschlossene Rohrleitungssysteme für die Beförderung von Eiprodukten müssen mit geeigneten Reinigungsvorrichtungen ausgestattet sein, die die Reinigung und Desinfektion aller Leitungsteile gewährleisten; nach der Reinigung und Desinfektion müssen die Leitungen mit Trinkwasser gespült werden;
4. die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur zur Herstellung von Eiprodukten benutzt werden, es sei denn, die zuständige Behörde hat die gleichzeitig oder zu verschiedenen Zeitpunkten stattfindende Bearbeitung anderer Nahrungsmittel genehmigt und es werden alle geeigneten Maßnahmen getroffen, um die Kontamination oder Beeinträchtigung der Eiprodukte zu verhindern; die unter diese Richtlinie fallenden Eiprodukte müssen von Eiprodukten, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, völlig getrennt hergestellt werden.
5. für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen; für die Erzeugung von Dampf ist jedoch die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, ausnahmsweise unter der Bedingung erlaubt, daß die hierfür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination der Eier und Eiprodukte ausschließen; ferner ist ausnahmsweise die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, zur Kühlung der Kühlmaschinen zulässig; die Leitungen für das Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;
6. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, daß sie sich nicht nachteilig auf die Arbeits- und Einrichtungsgegenstände oder die Eiprodukte auswirken; anschließend müssen die Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden;
7. Personen, die eine Kontaminierung, insbesondere durch Krankheitskeime, verursachen können, dürfen mit den Eier und Eiprodukten nicht arbeiten oder in Berührung kommen;
8. alle Personen, die bei ihrer Tätigkeit mit Eiern oder Eiprodukten in Berührung kommen, haben durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachzuweisen, daß ihrer Tätigkeit nichts entgegensteht; das Gesundheitszeugnis ist jedes Jahr zu erneuern, es sei

denn, daß nach dem Verfahren des Artikels 14 eine andere, gleichwertige Regelung für die ärztliche Kontrolle des Personals anerkannt wird.

KAPITEL IV

Vorschriften für Eier, die zur Herstellung von Eiprodukten verwendet werden sollen

1. Die zur Herstellung von Eiprodukten bestimmten Eier müssen in Material verpackt sein, das keine für die menschliche Gesundheit schädlichen Stoffe abgibt; Verpackungen, die erneut verwendet werden sollen, müssen aus Material bestehen, das leicht zu reinigen ist; auf regelmäßige Reinigung und einwandfreien Zustand ist zu achten.

2. a) Für die Herstellung von Eiprodukten dürfen nur nicht angebrütete, für den menschlichen Verzehr geeignete Eier verwendet werden; ihre Schale muß voll entwickelt sein und darf keine Beschädigungen aufweisen;

   b) abweichend von Buchstabe a) können Knickeier für die Herstellung von Eiprodukten verwendet werden, sofern sie von den Packstellen oder den Erzeugern direkt an einen zugelassenen Betrieb geliefert und so schnell wie möglich aufgeschlagen werden;

   c) abweichend von Buchstabe a) können Eier, die versehentlich beim Erzeuger oder bei der Packstelle aufgeschlagen worden sind, für die Herstellung von Eiprodukten verwendet werden; der Eiinhalt muß in diesem Fall unter besten hygienischen Bedingungen gewonnen werden, wobei insbesondere folgendes gilt:

   - der Eiinhalt muß sofort nach dem versehentlichen Aufschlagen von der Schale getrennt werden;
   - die Behältnisse für die Eiinhalte müssen aus korrosionsfestem Material bestehen, verschließbar sein und vor dem Einfüllen gereinigt, desinfiziert und gespült werden;
   - die Eiinhalte müssen sofort nach der Gewinnung tiefgefroren werden;
   - sie sind in einen gemäß dieser Richtlinie zugelassenen Betrieb zu verbringen;
   - sie müssen in einem zugelassenen Betrieb behandelt werden.

3. Eier und Eiprodukte, die für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind, müssen ausgesondert und so ungenießbar gemacht werden, daß sie für Ernährungszwecke nicht mehr verwendet werden können; sie sind sofort in den Raum gemäß Kapitel II Ziffer 9 zu verbringen.

   Für das Ungenießbarmachen der Eiprodukte gelten die Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. 2696/77 der Kommission vom 7. Dezember 1977 zur Festlegung der Voraussetzungen für die Zulassung von Waren zu den Tarifstellen 04.05 B II, ex 11.04 B I, 11.04 C I, 25.01 H II a) und 35.02 A I des gemeinsamen Zolltarifs [1]).

KAPITEL V

Besondere Hygienevorschriften für die Herstellung von Eiprodukten

Alle Arbeitsvorgänge sind so auszuführen, daß während der Herstellung, innerbetrieblichen Beförderung und Lagerung der Eiprodukte nachteilige Einwirkungen vermieden werden. Insbesondere muß folgendes gewährleistet sein:

1. Eier und Eiprodukte, die in einem zugelassenen Betrieb einer Behandlung unterzogen werden sollen, sind sofort nach ihrer Ankunft und bis zu ihrer Verarbeitung in den Räumen gemäß Kapitel II Ziffer 1 aufzubewahren; die Innentemperatur dieser Räume muß gewährleisten, daß die Eier und Eiprodukte nicht beeinträchtigt werden; Tablette mit Frischeiern dürfen nicht unmittelbar auf den Boden gestellt werden;

2. das Auspacken und gegebenenfalls Waschen und Desinfizieren der Eier hat in einem Raum zu geschehen, der von dem Raum, in dem die Eier aufgeschlagen werden, getrennt ist; das Verpackungsmaterial darf nicht in den Raum gebracht werden, in dem das Aufschlagen stattfindet;

3. die Eier sind in dem in Kapitel II Ziffer 4 genannten Raum aufzuschlagen; Knickeier gemäß Kapitel IV Ziffer 2 Buchstabe b) sind umgehend zu verarbeiten.

4. Verunreinigte Eier sind vor dem Aufschlagen zu reinigen; dies hat in einem Raum zu geschehen, der von dem Raum, in dem die Eier aufgeschlagen werden, oder jedem anderen Raum, in dem mit kontaminierungsgefährdetem Eiinhalt umgegangen wird, getrennt ist; die Reinigungsverfahren müssen so beschaffen sein, daß sie die Kontaminierung oder sonstige Beeinträchtigung des Eiinhalts verhindern; die Schalen müssen zum Zeitpunkt des Aufschlagens hinreichend trocken sein, damit Reste des Reinigungswassers nicht mit dem Eiinhalt in Berührung kommen;

5. Eier, die nicht von Hühnern, Truthühnern oder Perlhühnern stammen, sind im Betrieb getrennt zu befördern und zu verarbeiten; vor Wiederaufnahme der Verarbeitung der von Hühnern, Truthühnern oder Perlhühnern stammenden Eier sind sämtliche Geräte und Einrichtungen zu reinigen und zu desinfizieren;

6. das Aufschlagen hat unabhängig von dem dabei angewandten Verfahren so zu erfolgen, daß eine Kontaminierung des Eiinhalts möglichst vermieden wird; das massenweise Aufschlagen von Ei-

[1]) ABl. Nr. L 314 vom 8. Dezember 1977, S. 17

ern ist unzulässig; der Anfall von Schalen- oder Membranresten ist auf ein Minimum zu beschränken und darf die Menge nach Kapitel VI Ziffer 4 nicht übersteigen;

7. nach dem Aufschlagen sind alle Teile des Eiprodukts unverzüglich einer Behandlung zuzuführen; bei der Wärmebehandlung wird eine geeignete Zeit-Temperatur-Kombination angewandt, um etwaige im Eiprodukte vorhandene pathogene Mikroorganismen zu beseitigen; während der Wärmebehandlung sind die Temperaturen ständig aufzuzeichnen; die Aufzeichnungen über jede Partie, die einer Behandlung unterzogen wurde, sind aufzubewahren und gegebenenfalls der zuständigen Behörde vorzulegen; unzureichend behandelte Partien sind einer erneuten Behandlung zu unterziehen; sofern sie für den menschlichen Verzehr bestimmt sind;

8. erfolgt die Behandlung nicht umgehend nach dem Aufschlagen, so ist der Eiinhalt unter ausreichend hygienischen Bedingungen entweder gefroren oder bei einer Temperatur von höchstens 4 °C zu lagern; die Lagerzeit bei 4 °C darf 48 Stunden nicht überschreiten;

9. Eiprodukte, die in einem zugelassenen Betrieb gewonnen wurden, können in einem anderen zugelassenen Betrieb einer Behandlung unterzogen werden, sofern folgende Bedingungen erfüllt sind:

   a) Die Eiprodukte müssen sofort nach ihrer Gewinnung entweder tiefgefroren oder auf eine Temperatur abgekühlt werden, die 4 °C nicht überschreitet; in letzterem Falle sind sie am Bestimmungsort binnen 48 Stunden nach dem Aufschlagen einer Behandlung zu unterziehen;

   b) sie sind gemäß den Bestimmungen dieser Richtlinie in Behältnisse abzufüllen, zu befördern und weiterzuverwenden;

   c) sie sind gemäß den Bestimmungen von Kapitel XI zu etikettieren; die Art der Waren ist dabei wie folgt anzugeben: „nichtpasteurisiertes Eiprodukt — am Bestimmungsort zu behandeln".

10. Die weitere Verarbeitung nach der Behandlung ist so durchzuführen, daß eine erneute Kontaminierung der Eiprodukte ausgeschlossen ist; insbesondere sind flüssige oder konzentrierte Produkte, die sich nicht durch Stabilisierung bei Umgebungstemperatur halten, sofort oder nach einem Gärungsprozeß auf eine Temperatur abzukühlen, die 4 °C nicht überschreitet; einzufrierende Produkte sind unmittelbar nach der Behandlung einzufrieren;

11. die Eiprodukte sind auf den in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Temperaturen zu halten, bis sie zu anderen Nahrungsmitteln weiterverarbeitet werden.

KAPITEL VI

Spezifische Anforderungen an die Endprodukte

1. Jede Partie der Eiprodukte wird einer mikrobiologischen Untersuchung unterzogen, um zu gewährleisten, daß die unter dieser Ziffer genannten mikrobiologischen Kriterien erfüllt sind:

   a) Salmonellae: Nachweis des Nichtvorhandenseins an 25 g oder ml der Eiprodukte; n = 10, c = 0, m = 0;

   b) weitere Kriterien:

   aerobe mesophyle Bakterien: n = 5, c = 2, $m = 10^4$, $M = 10^5$ in 1 g oder 1 ml;

   enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, $M = 10^2$ in 1 g oder 1 ml.

   Für vorstehende Buchstaben gelten folgende Definitionen:

   n = Anzahl der Einzelproben innerhalb einer Gesamtprobe;

   m = Schwellenwert für die Bakterienzahl; das Ergebnis der Gesamtprobe ist als befriedigend anzusehen, wenn bei allen Einzelproben m nicht überschritten wird.

   M = Grenzwert für die Bakterienzahl; das Ergebnis der Gesamtprobe ist als unbefriedigend anzusehen, wenn bei einer oder mehreren Einzelproben M erreicht oder überschritten wird.

   c = Anzahl der Einzelproben mit Bakterienzählungswerten zwischen m und M, bei der das Ergebnis der Gesamtprobe noch als ausreichend anzusehen ist, wenn bei den übrigen Einzelproben m nicht überschritten wird.

2. Der Gehalt der unveränderten Eiprodukte an 3-OH-Buttersäure darf 10 mg/kg Trockenstoff nicht überschreiten.

3. Zur Gewährleistung hygienischen Umgangs mit den Eiern oder Eiprodukten vor der Behandlung gelten folgende Höchstnormen:

   a) der Milchsäuregehalt der Eiprodukte darf 1 000 mg/kg Trockenstoff nicht überschreiten (gilt nur für unbehandelte Eiprodukte);

   b) der Succinsäuregehalt der Eiprodukte darf 25 mg/kg Trockenstoff nicht überschreiten.

4. Reste von Schalen, Membranen und anderen Teilchen in den Eiprodukten dürfen 100 mg/kg nicht überschreiten.

Die Methoden sowie gegebenenfalls Probeentnahmepläne und Analyse-Toleranzwerte für die Überprüfung der Einhaltung der in diesem Kapitel genannten Kriterien werden nach dem Verfahren des Artikels 15 festgelegt.

KAPITEL VII

Gesundheitsüberwachung bei der Herstellung

1. Die Betriebe unterliegen der Überwachung durch die zuständige Behörde.

   Diese Überwachung umfaßt alle erforderlichen Kontrollmaßnahmen, um zu gewährleisten, daß der Hersteller der Eiprodukte die Anforderungen dieser Richtlinie einhält. Insbesondere werden folgende Kontrollmaßnahmen durchgeführt:

   — Überwachung des Verzeichnisses über Herkunfts- und Bestimmungsort der Eier und Eiprodukte sowie des in Artikel 4 dritter Gedankenstrich genannten Verzeichnisses;

   — Untersuchung der zur Herstellung von Eiprodukten bestimmten Eier auf Genußtauglichkeit;

   — Kontrolle der Eiprodukte beim Ausgang aus dem Betrieb;

   — Prüfung der Sauberkeit der Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte sowie der Einhaltung der Hygienevorschriften für das Personal;

   — Entnahme aller notwendigen Proben zur Durchführung von Laboruntersuchungen, um sicherzustellen, daß die Eier und Eiprodukte den Anforderungen dieser Richtlinie entsprechen; die Ergebnisse dieser Kontrollen werden in ein Verzeichnis eingetragen und dem Hersteller der Eiprodukte mitgeteilt.

2. Auf Anordnung der zuständigen Behörde hat der Hersteller der Eiprodukte die Häufigkeit der Laboruntersuchungen gemäß Artikel 4 erster Gedankenstrich zu verstärken, sofern dies für die hygienische Herstellung der Eiprodukte als notwendig erachtet wird.

KAPITEL VIII

Abfüllung der Eiprodukte in Behältnisse

1. Das Abfüllen der Eiprodukte in Behältnisse muß unter zufriedenstellenden hygienischen Bedingungen erfolgen, so daß jegliche Beeinträchtigung der Eiprodukte vermieden wird.

   Die Behältnisse müssen alle hygienischen Bedingungen erfüllen, insbesondere:

   — dürfen sie die organoleptischen Eigenschaften der Eiprodukte nicht verändern;

   — dürfen sie auf die Eiprodukte keine für den Menschen schädlichen Stoffe übertragen;

   — müssen sie ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz der Eiprodukte zu gewährleisten.

2. Der Raum zur Lagerung der Behältnisse muß frei von Staub und Ungeziefer sein; das Material für Einwegbehältnisse darf nicht auf dem Fußboden gelagert werden.

3. Für Eiprodukte verwendete Behältnisse müssen vor dem Einfüllen sauber sein; Mehrwegbehältnisse müssen vor dem Einfüllen gereinigt, desinfiziert und gespült werden.

4. Die Behältnisse müssen auf hygienische Weise in den Arbeitsraum verbracht und unverzüglich verwendet werden.

5. Sofort nach dem Einfüllen müssen die Behältnisse verschlossen und in die Lagerräume gemäß Kapitel II verbracht werden.

6. Für Eiprodukte benutzte Behältnisse können erforderlichenfalls für andere Nahrungsmittel verwendet werden, sofern dies zu keiner Beeinträchtigung der Eiprodukte führt.

7. Behältnisse, die zur Beförderung von Eiprodukten in Großmengen verwendet werden, müssen hygienisch einwandfrei sein und insbesondere folgenden Anforderungen entsprechen:

   — ihre Innenwände und anderen Teile, die mit dem Eiprodukt in Berührung kommen, müssen aus Material bestehen, das glatt, korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist; es darf an das Eiprodukt keine Stoffe in einer Menge abgeben, die die menschliche Gesundheit gefährdet, die Zusammensetzung des Eiprodukts verändern oder seine organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen kann;

   — sie müssen so beschaffen sein, daß das Eiprodukt vollständig entfernt werden kann; sind die Behältnisse mit Hähnen versehen, so müssen diese sich leicht abnehmen, zerlegen, reinigen und desinfizieren lassen;

   — sie müssen sofort nach jedem Gebrauch und, soweit erforderlich, vor jedem erneuten Gebrauch gereinigt, desinfiziert und gespült werden;

   — sie müssen nach dem Einfüllen, während des Transports und bis zur Verwendung der Eiprodukte angemessen dicht verschlossen sein;

   — sie können zum Transport anderer Nahrungsmittel verwendet werden, sofern dies zu keiner Beeinträchtigung der Eiprodukte führt.

KAPITEL IX

Lagerung

1. Eiprodukte müssen in den in Kapitel II Ziffer 1 vorgesehenen Räumen gelagert werden.

2. Eiprodukte, für die bestimmte Lagertemperaturen einzuhalten sind, müssen auf diesen Temperaturen gehalten werden; die Lagertemperaturen sind auf-

zuzeichnen und das Kühltempo muß so sein, daß das Produkt die erforderlichen Temperaturen möglichst bald erreicht; die Behältnisse müssen so gelagert werden, daß die Luft um die Behältnisse frei zirkulieren kann.

KAPITEL X

Beförderung

1. Fahrzeuge und Behältnisse für die Beförderung von Eiprodukten müssen so gebaut und ausgestattet sein, daß die in dieser Richtlinie vorgesehenen Temperaturen während der gesamten Beförderungsdauer eingehalten werden können.
2. Die Eiprodukte müssen so versandt werden, daß sie während der Beförderung vor allen schädlichen Einflüssen angemessen geschützt sind.

KAPITEL XI

Kennzeichnung der Eiprodukte

Jede Sendung von Eiprodukten, die den Betrieb verläßt, muß mit einem Etikett gekennzeichnet sein, das folgende Angaben enthält:

a) die Bezeichnung des Erzeugnisses, einschließlich der Geflügelart, von der die Eier stammen;

b) die amtliche Veterinärkontrollnummer des Betriebs;

c) die Anfangsbuchstaben des Erzeugerlandes, d. h. einen der folgenden Buchstaben:
B — D — DK — F — GR — IT — IRL — L — NL — P — SP — UK;

d) eine der folgenden Abkürzungen: CEE — EEG — EWG — EEC — EOF oder EOK;

e) die Temperatur, auf der die Eiprodukte gehalten werden müssen, und die Zeitdauer, während der so ihre Haltbarkeit gewährleistet ist;

f) die Partienummer;

g) den Bestimmungsort.

Das Etikett ist deutlich sichtbar in auffälliger, dauerhafter und leicht leserlicher Schrift von mindestens 2 cm Höhe anzubringen.

Beim Transport brauchen die Angaben a), e), f) und g) nicht auf dem Etikett zu stehen, sofern sie eindeutig aus den Beförderungspapieren hervorgehen.

Die Genußtauglichkeitskennzeichnung hat in der bzw. den Amtssprachen des Bestimmungslandes zu erfolgen.

Finanzbogen betreffend:

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Eiprodukten

1. Haushaltstelle: III B 382 — Bezeichnung: Landwirtschaftliche Kontrollmaßnahmen

2. Rechtsgrundlage: Artikel 43 EWGV

3. Einstufung: nichtobligatorische Ausgabe

4. Ziele der Maßnahme und Beschreibung des Vorhabens: Errichtung eines gemeinschaftlichen Überwachungssystems für die in der Gemeinschaft und in Drittländern ansässigen Herstellerbetriebe von Eiprodukten für den Gemeinschaftsmarkt.

5. Berechnungsweise:

5.1. Art der Ausgabe: Kosten der Kontrolle durch gemeinschaftliche oder nationale Sachverständige

5.2. Anteil der Gemeinschaftsfinanzierung: 100 % der Kosten der betreffenden Kontrollen

5.3. Berechnung: 30 000 ECU/Jahr unter Zugrundelegung der Kosten vergleichbarer Kontrollen gemäß der Richtlinie 72/462/EWG

6. Finanzielle Auswirkung auf die operationellen Mittel:

6.1. Fälligkeitsplan der Verpflichtungs-/Zahlungsermächtigungen

Haushaltsjahr	Nicht getrennte Mittel
1987	—
1988	30 000
1989	30 000
1990	30 000
1991	30 000

6.2. Finanzierung während des laufenden Haushaltsjahres: Nicht erforderlich

7. Anmerkungen: Zur Durchführung des Vorschlags benötigt die Kommission eine zusätzliche A7-Stelle. Dieses Erfordernis ist im Rahmen des Gleitplanes zu prüfen.

Begründung

Bei der Herstellung und Vermarktung von Eiprodukten in der Gemeinschaft stellen sich mehrere technische Probleme, die im wesentlichen durch die hohe Verderblichkeit und Kontaminierbarkeit dieser Erzeugnisse bedingt sind.

Es ist daher von großer Bedeutung, daß Gewinnung, Wärmebehandlung, weitere Bearbeitung, Abfüllen, Lagerung und Beförderung der Eiprodukte in allen Mitgliedstaaten einheitlich geregelt werden, um eine Gefährdung der menschlichen Gesundheit auszuschließen.

Zu diesem Zweck müssen die Betriebe zugelassen sein sowie einer Überwachung unterliegen.

Die nachfolgenden Vorschriften gelten für alle Eiprodukte, die in der Gemeinschaft vermarktet werden. Nach Verabschiedung des Vorschlags dürften daher für Eiprodukte keine gesundheitlichen Handelshemmnisse mehr bestehen, so daß ein Beitrag zur Verwirklichung des Binnenmarktes in diesem Sektor geleistet wird.

Gleichfalls dürfte das reibungslose Funktionieren der gemeinsamen Marktorganisation für Eier [1]) und der gemeinsamen Handelsregelung für Eieralbumin und Milchalbumin [2]) gefördert werden.

---

[1]) Verordnung (EWG) Nr. 2771/75 des Rates vom 29. Oktober 1975; ABl. Nr. L 282 vom 1. November 1975, S. 49

[2]) Verordnung (EWG) Nr. 2783/75 des Rates vom 29. Oktober 1975; ABl. Nr. L 282 vom 1. November 1975, S. 104.

Bericht der Abgeordneten Frau Dr. Götte

Der Richtlinienvorschlag der EG-Kommission wurde gemäß § 93 der Geschäftsordnung des Deutschen Bundestages mit Sammelliste vom 3. April 1987 — Drucksache 11/138 — Nummer 3.138 an den Ausschuß für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit federführend sowie an den Ausschuß für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zur Mitberatung überwiesen.

Der Richtlinienvorschlag dient dem vorbeugenden, EG-weiten Verbraucherschutz vor der Verwendung verdorbener, bebrüteter, verschmutzter oder sonst ungeeigneter Eier zur Herstellung von Eiprodukten. Er enthält insbesondere Regelungen der allgemeinen und speziellen Herstellungshygiene bei Eiprodukten sowie Anforderungen an deren mikrobielle und rückstandsmäßige Beschaffenheit.

Der Ausschuß für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hat in seiner Sitzung am 22. Mai 1987 dem federführenden Ausschuß empfohlen, die Vorlage zur Kenntnis zu nehmen. Zugleich hat der mitberatende Ausschuß in diesem Zusammenhang die Mißbräuche bei der Verwendung von bebrüteten Eiern in der Lebensmittelherstellung diskutiert und insoweit in einem Schreiben an den Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten die Bundesregierung aufgefordert,

— sicherzustellen, daß Importe von Flüssigei und sonstigen Eiprodukten aus Drittländern den deutschen Auflagen im Sinne eines gesundheitlichen Verbraucherschutzes gerecht werden,

— verschärfte Kontrollen an den deutschen Grenzen durchzuführen,

— stärkere Kontrollen bei Herstellern, Vermarktern und Verarbeitern von Eiprodukten zu erwirken,

— im Rahmen einer Vereinheitlichung des europäischen Kontrollsystems die hohen deutschen Sicherheitsstandards im gesamten EG-Bereich durchzusetzen.

Der federführende Ausschuß für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit hat die Vorlage in seiner 7. Sitzung am 7. Oktober 1987 beraten. Dabei haben die Fraktionen der CDU/CSU, SPD und FDP den Richtlinienvorschlag begrüßt und sich für eine kurzfristige Verabschiedung der vorgeschlagenen Regelung ausgesprochen. In der gemeinsam vorgeschlagenen Beschlußempfehlung haben sie darüber hinaus einige Produkte hervorgehoben, deren Regelung in dem angesprochenen Sinne sie für besonders wichtig halten; zum Teil enthalten diese Einzelempfehlungen auch Verschärfungen gegenüber der Kommissionsvorlage. Eine Ergänzung der von der Kommission vorgeschlagenen Regelung haben die Antragsteller vor allem im Hinblick auf die Trennung von Lebensmittelbetrieben und Betrieben zur Herstellung technischer Eiprodukte für erforderlich gehalten.

Der Ausschuß hat mit der Mehrheit der Stimmen der Fraktionen der CDU/CSU, SPD und FDP beschlossen, dem Deutschen Bundestag die o. g. Beschlußempfehlung vorzulegen.

Die Fraktion DIE GRÜNEN hat sich der Stimme enthalten. Der Richtlinienvorschlag enthalte zwar einige Verbesserungen und werde deshalb auch nicht abgelehnt, bekämpfe aber nur einzelne Symptome und sei letztlich nicht geeignet, Mißbräuche in der Zukunft auszuschließen. Nach Auffassung der Fraktion wäre es besser, generell vorzuschreiben, daß nur frische Eier zur Lebensmittelzubereitung verwandt werden dürften.

Bonn, den 14. Oktober 1987

Frau Dr. Götte

Berichterstatterin

Druck: Bonner Universitäts-Buchdruckerei, 5300 Bonn
Alleinvertrieb: Verlag Dr. Hans Heger, Postfach 20 13 63, Herderstraße 56, 5300 Bonn 2, Telefon (02 28) 36 35 51
ISSN 0722-8333